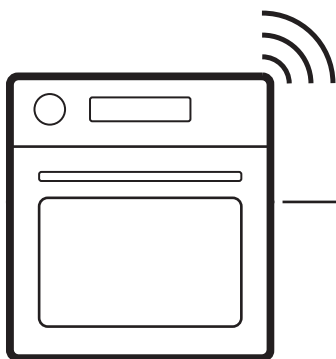




Electrolux

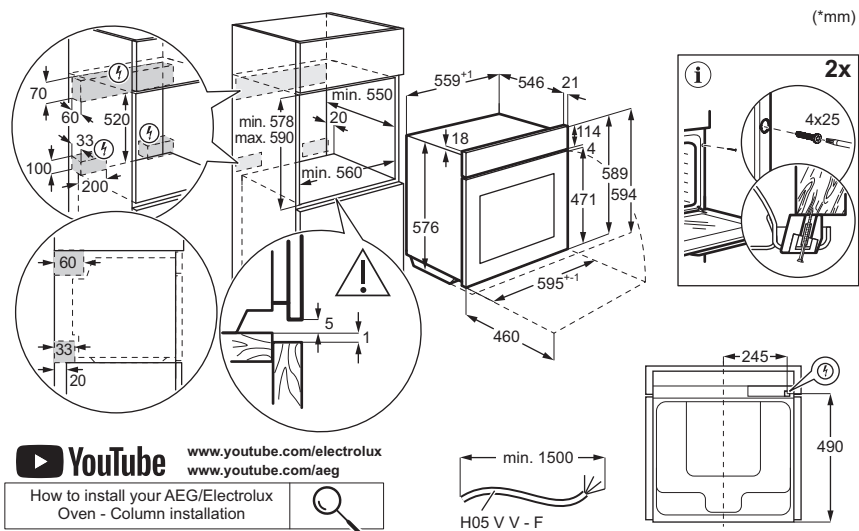
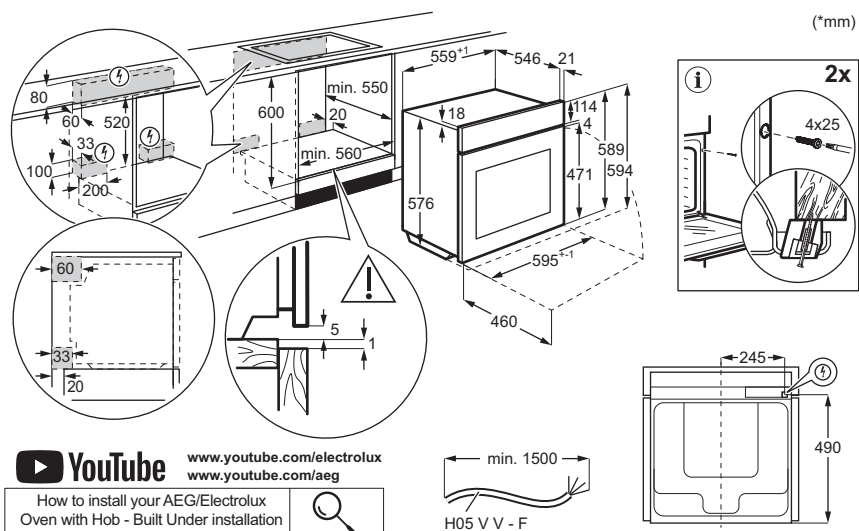


electrolux.com/register



EOB9S3XH
KOBAS3XH

INSTALLATION



FRANÇAIS

1. CONSIGNES DE SÉCURITÉ.....	3
2. CONSIGNES DE SÉCURITÉ.....	5
3. DESCRIPTION DU PRODUIT.....	7
4. AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION.....	7
5. UTILISATION QUOTIDIENNE.....	9
6. CONSEILS.....	13

7. ENTRETIEN ET NETTOYAGE.....	15
8. DÉPANNAGE.....	16
9. EFFICACITÉ ÉNERGÉTIQUE.....	17
10. CONSIDÉRATIONS ENVIRONNEMENTALES.....	18

Sous réserve de modifications.

1. ⚠ CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Avant d'installer et d'utiliser cet appareil, lisez soigneusement les instructions fournies. Le fabricant ne pourra pas être tenu responsable des blessures et dégâts résultant d'une mauvaise installation ou utilisation. Conservez toujours les instructions dans un lieu sûr et accessible pour vous y référer ultérieurement.

1.1 Sécurité des enfants et des personnes vulnérables

- Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés d'au moins 8 ans et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou dénuées d'expérience ou de connaissance, s'ils sont correctement surveillés ou si des instructions relatives à l'utilisation de l'appareil en toute sécurité leur ont été données et s'ils comprennent les risques encourus. Les enfants de moins de 8 ans et les personnes ayant un handicap très important et complexe doivent être tenus à l'écart de l'appareil, à moins d'être surveillés en permanence.
- Veillez à ce que les enfants ne jouent pas avec l'appareil ou des appareils mobiles avec l'application.
- Ne laissez pas les emballages à la portée des enfants et jetez-les comme il se doit.
- **AVERTISSEMENT** : L'appareil et ses parties accessibles deviennent chauds pendant l'utilisation. Tenez les enfants et les animaux éloignés pendant l'utilisation et le refroidissement.
- Activez le dispositif de sécurité enfant, s'il est disponible.

- Les enfants ne doivent pas nettoyer ni entretenir l'appareil sans surveillance.

1.2 Sécurité générale

- Cet appareil est exclusivement destiné à un usage culinaire.
- Cet appareil est conçu pour un usage domestique ménager, dans un environnement intérieur.
- Cet appareil peut être utilisé dans les bureaux, les chambres d'hôtel, les chambres d'hôtes, les maisons d'hôtes de ferme et d'autres hébergements similaires lorsque cette utilisation ne dépasse pas le niveau (moyen) de l'utilisation domestique.
- N'utilisez pas l'appareil avant de l'avoir installé dans la structure encastree.
- Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique avant toute opération d'entretien.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente agréé ou toute personne disposant de qualifications similaires afin d'éviter tout danger électrique.
- **AVERTISSEMENT** : Assurez-vous que l'appareil est éteint avant de remplacer l'ampoule pour éviter tout risque d'électrocution.
- **AVERTISSEMENT** : L'appareil et ses parties accessibles deviennent chauds pendant l'utilisation. Des précautions doivent être prises pour éviter de toucher les éléments chauffants ou la surface de la cavité de l'appareil.
- Utilisez toujours des gants de cuisine pour retirer ou insérer des accessoires ou des plats allant au four.
- Utilisez uniquement la sonde de cuisson recommandée pour cet appareil.
- N'installez pas l'appareil derrière une porte décorative pour éviter tout risque de surchauffe.
- Pour retirer les supports de grille, tirez d'abord l'avant du support de grille, puis l'arrière à distance des parois latérales. Installez les supports de grille dans l'ordre inverse.
- N'utilisez pas de nettoyeur à vapeur pour nettoyer l'appareil.
- N'utilisez pas de produits abrasifs ni de racloirs pointus en métal pour nettoyer

la porte en verre car ils peuvent rayer la surface, ce qui peut briser le verre.

2. CONSIGNES DE SÉCURITÉ

2.1 Installation

AVERTISSEMENT!

L'appareil doit être installé uniquement par un professionnel qualifié.

- Retirez l'intégralité de l'emballage.
 - N'installez pas et ne branchez pas un appareil endommagé.
 - Suivez les instructions d'installation disponibles sur notre site Web.
 - Faites attention lorsque vous déplacez l'appareil, car il est lourd. Utilisez toujours des gants de sécurité et des chaussures fermées.
 - Ne tirez jamais l'appareil par la poignée.
 - Installez l'appareil dans un lieu sûr et adapté répondant aux exigences d'installation.
 - Respectez l'espacement minimal requis par rapport aux autres appareils et éléments.
 - Avant de monter l'appareil, assurez-vous qu'il est bien à niveau et que la porte s'ouvre sans aucune difficulté.
 - L'appareil est équipé d'un système de refroidissement électrique. Il doit être utilisé avec l'alimentation électrique.
- Ne laissez pas les câbles d'alimentation entrer en contact ou s'approcher de la porte de l'appareil ou de la niche d'encastrement sous l'appareil, particulièrement lorsqu'il est en marche ou que la porte est chaude.
 - La protection contre les chocs des parties sous tension et isolées doit être fermement fixée et ne doit pas être amovible sans outils.
 - Ne branchez la fiche d'alimentation à la prise qu'à la fin de l'installation. Assurez-vous de pouvoir accéder à la fiche secteur après l'installation.
 - Si la prise est desserrée, ne branchez pas la fiche d'alimentation.
 - Ne tirez pas sur le câble secteur pour débrancher l'appareil. Débranchez toujours la prise secteur.
 - N'utiliser que des dispositifs d'isolation corrects : coupe-circuits de protection de ligne, fusibles, (les fusibles à visser doivent être retirés du support), un disjoncteur différentiel et des contacteurs.
 - L'installation électrique doit être équipée d'un dispositif d'isolation déconnectant l'appareil du secteur à tous les pôles, d'une largeur d'ouverture de contact d'au moins 3 mm.
 - Cet appareil est fourni avec une fiche électrique et un câble d'alimentation.

2.2 Branchement électrique

AVERTISSEMENT!

Risque d'incendie ou d'électrocution.

- Les branchements électriques doivent être effectués par un technicien qualifié.
- Assurez-vous que les paramètres sur la plaque signalétique sont compatibles avec les étalonnages électriques de l'alimentation secteur.
- L'appareil doit être relié à la terre. Utilisez toujours une prise antichoc correctement installée.
- N'utilisez pas d'adaptateurs multiprises et de rallonges.
- Évitez d'endommager la fiche et le câble secteur. Si un remplacement est nécessaire, il doit être effectué par notre service après-vente agréé.

2.3 Utilisation

AVERTISSEMENT!

Risque de blessures, de brûlures, d'électrocution ou d'explosion.

- Ne modifiez pas cet appareil.
- Assurez-vous que les orifices d'aération ne sont pas obstrués.
- Ne laissez pas l'appareil sans surveillance durant son fonctionnement.
- Éteignez l'appareil après chaque utilisation.
- Soyez prudent lors de l'ouverture de la porte de l'appareil en cours de fonctionnement, car de l'air chaud et des mélanges inflammables provenant

d'ingrédients à base d'alcool peuvent se dégager.

- N'utilisez pas l'appareil avec des mains mouillées ou en contact avec de l'eau.
- N'exercez pas de pression sur la porte ouverte.
- N'utilisez pas l'appareil comme plan de travail ou comme espace de rangement.
- Tenez les étincelles et les flammes nues éloignées de l'appareil lorsque la porte est ouverte.
- Utilisez uniquement du verre et des récipients approuvés pour stérilisation.
- Ne placez pas de produits inflammables à proximité de l'appareil.
- Ne communiquez pas votre mot de passe wifi.

AVERTISSEMENT!

Risque de dommages à l'appareil.

- Pour éviter tout endommagement ou décoloration de l'émail :
 - ne placez pas de plats allant au four ou d'objets directement au fond de la cavité.
 - ne placez pas de feuilles d'aluminium directement au fond de la cavité.
 - ne versez pas d'eau directement dans l'appareil chaud.
 - ne laissez pas de plats et d'aliments humides dans l'appareil après la cuisson.
 - soyez prudent lorsque vous retirez ou installez des accessoires.
- La décoloration de l'émail ou de l'acier inoxydable n'affecte pas les performances de l'appareil.
- Utilisez un plat à rôtir pour les gâteaux humides, car les jus de fruits peuvent provoquer des taches permanentes.
- Cuisinez toujours avec la porte de l'appareil fermée.
- Si l'appareil est installé derrière le panneau d'un meuble, ne fermez pas le panneau pendant l'utilisation ou tant que l'appareil n'a pas refroidi complètement pour éviter les dommages dus à la chaleur et à l'humidité.
- Concernant la/les lampe(s) se trouvant à l'intérieur de ce produit et les lampes de rechange vendues séparément : Ces lampes sont conçues pour résister à des conditions ambiantes extrêmes dans les appareils électroménagers, telles que la température, les vibrations, l'humidité, ou sont conçues pour signaler des informations sur le statut opérationnel de

l'appareil. Elles ne sont pas prévues pour être utilisées dans d'autres applications et ne conviennent pas pour l'éclairage des pièces d'une maison.

- Ce produit contient une source lumineuse de classe d'efficacité énergétique G.
- Utilisez uniquement des lampes ayant les mêmes spécifications.
- Pour réparer l'appareil, contactez le service après-vente agréé. Utilisez uniquement des pièces de rechange d'origine.

2.4 Entretien et nettoyage

AVERTISSEMENT!

Risque de blessure, d'incendie ou de dommages à l'appareil.

- Éteignez et débranchez l'appareil avant la maintenance.
- Assurez-vous que l'appareil est froid pour éviter que le verre ne se brise. Si les panneaux de verre de la porte sont endommagés, contactez le service après-vente agréé en vue de leur remplacement.
- Faites attention lorsque vous retirez la porte de l'appareil, celle-ci est lourde.
- Nettoyez et séchez l'appareil, sa cavité et ses accessoires après chaque utilisation pour éviter la condensation, la corrosion et la détérioration de la surface.
- Vérifiez régulièrement le produit pour détecter tout signe de détérioration qui pourrait le rendre impropre au contact des aliments, comme des fissures, des cloques, une délamination, un rétrécissement, une adhérence, une corrosion ou d'autres changements visibles de texture ou d'apparence. Suivez les instructions de nettoyage et d'entretien pour éviter la détérioration.
- Utilisez un chiffon en microfibre, de l'eau chaude et des détergents neutres pour le nettoyage de l'appareil et des accessoires. N'utilisez pas de produits abrasifs, de tampons, de solvants, d'objets tranchants ou métalliques.
- Respectez les consignes de sécurité figurant sur l'emballage lorsque vous utilisez un spray pour four.

Cuisson à la vapeur

- La vapeur qui s'échappe peut provoquer des brûlures :
 - Soyez prudent en ouvrant la porte de l'appareil lorsque cette fonction est activée. La vapeur peut être libérée.

- Ouvrez prudemment la porte de l'appareil après une cuisson vapeur.

2.5 Mise au rebut

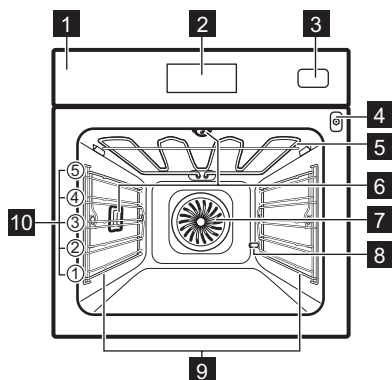
⚠ AVERTISSEMENT!

Risque de blessure ou d'asphyxie.

- Contactez votre service municipal pour obtenir des informations sur la marche à suivre pour mettre l'appareil au rebut.
- Débranchez l'appareil de l'alimentation secteur, puis coupez et éliminez le câble électrique.

3. DESCRIPTION DU PRODUIT

3.1 Vue d'ensemble



- 1** Panneau de commande
- 2** Affichage
- 3** Réservoir d'eau
- 4** Prise pour la sonde à viande
- 5** Résistance
- 6** Éclairage
- 7** Ventilateur
- 8** Sortie du tuyau de détartrage
- 9** Support de grille, amovible

10 Niveaux de la grille

3.2 Affichage

L'affichage est entièrement interactif et défilant. Il est divisé en sections clairement définies qui donnent accès à diverses fonctions de cuisson et plats. Il montre également l'état de fonctionnement actuel. Vous pouvez faire glisser votre doigt sur l'écran pour naviguer vers la gauche ou la droite.

ⓘ Appuyez et maintenez enfoncé pour allumer et éteindre l'appareil.

☰ Pour activer et désactiver les options.

♥ Pour enregistrer les paramètres actuels dans : Mes programmes.

🔒 L'appareil est verrouillé.

📶 La connexion Wi-Fi est activée.

📶 Télécommande est allumée.

📊 Le réservoir d'eau est vide.

📊 Le réservoir d'eau est à moitié plein.

📊 Le réservoir d'eau est plein.

4. AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

4.1 Connexion sans fil

L'appareil permet la connexion au réseau Wi-Fi et la liaison d'appareils mobiles. Vous pouvez recevoir des notifications, commander et surveiller votre appareil depuis vos dispositifs mobiles.

Pour connecter l'appareil, vous avez besoin de :

- Un réseau sans fil avec connexion Internet.

- Un appareil mobile connecté au même réseau sans fil.

1. Pour télécharger l'application, scannez le code QR situé au dos du manuel d'utilisation. Vous pouvez également télécharger l'application directement depuis l'App Store.
2. Suivez les instructions de mise en route de l'application.
3. Allumez l'appareil.

- 4. Appuyez sur < et balayez l'écran vers la gauche pour accéder au menu. Sélectionnez : RéglagesConnexions.
 - 5. Appuyez pour allumer ou éteindre : Wi-Fi.
- Le module sans fil de l'appareil démarre dans les 90 sec.

Fréquence	2.4 GHz WLAN : 2400 - 2483.5 MHz
	Bluetooth : 2400 - 2483.5 MHz
Puissance max.	2.4 GHz WLAN : EIRP < 20 dBm (100 mW)
	Bluetooth : EIRP < 20 dBm (100 mW)
Protocole	2.4 GHz WLAN : IEEE 802.11bgn

i Lorsque l'appareil est connecté à l'application, il peut recevoir des mises à jour logicielles importantes. Ces mises à jour peuvent introduire de nouvelles fonctionnalités, affiner les fonctions et les icônes existantes, résoudre les problèmes potentiels et améliorer les performances globales du logiciel. Pour vérifier la version du logiciel installé, accédez à la carte des configurations.

4.2 Licences du logiciel

Le logiciel de ce produit contient des composants basés sur un logiciel libre et ouvert. Electrolux reconnaît pleinement les contributions du logiciel ouvert et des communautés robotiques au projet de développement. Pour accéder au code source de ces composants logiciels libres et ouverts dont les conditions de licence doivent être publiées, et pour consulter leurs informations complètes sur le copyright et les conditions de licence applicables, rendez-vous sur : <http://electrolux.opensourcerepository.com> (dossier NIU6).

4.3 Préchauffage et nettoyage initiaux

Avant la première utilisation, préchauffez l'appareil vide. L'appareil est susceptible de dégager des odeurs désagréables et de la fumée. Aérez la pièce.

- 1. Retirez tous les accessoires et les supports de grille.
- 2. Dans le menu principal, sélectionnez la fonction de cuisson :

- 3. L'écran affiche un message contextuel pour démarrer le processus de préchauffage.
- 4. Confirmez pour démarrer et suivez les instructions qui s'affichent.
- 5. Éteignez l'appareil et laissez-le refroidir.
- 6. Nettoyez l'intérieur du four à l'aide d'un chiffon en microfibre, d'eau chaude et d'un détergent doux. Remplacer les accessoires et les supports de grille.

4.4 Heure actuelle

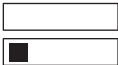
- 1. Allumez l'appareil.
- 2. Appuyez sur : Réglages / Configuration / Heure actuelle.
- 3. Réglez l'heure.
- 4. Appuyez sur : OK.

4.5 Dureté de l'eau

Lorsque vous branchez l'appareil à une prise secteur, vous devez sélectionner le degré de dureté de l'eau. Utilisez le papier réactif ou contactez votre fournisseur d'eau pour contrôler le niveau de dureté de l'eau.

- 1. Mettez le papier réactif dans l'eau pendant environ 1 sec. Ne pas utiliser d'eau courante.
- 2. Secouez le papier du test pour éliminer l'eau restante.
- 3. Après 1 min, vérifiez la dureté de l'eau dans le tableau ci-dessous.
- 4. Définissez le degré de dureté de l'eau : Réglages / Configuration / Dureté de l'eau.

Les couleurs du papier réactif continuent de changer. Vérifiez la dureté de l'eau dans un délai de 1 min après le test.

Niveau de dureté de l'eau	Papier réactif
1 - douce	
2 - modérément dure	
3 - dure	
4 - très dure	

5. UTILISATION QUOTIDIENNE

5.1 Menu

Appuyez sur  et balayez l'écran vers la gauche pour accéder au menu.

- Plats
- Fonctions
- Mes programmes
- Programmes de maintenance
- Réglages

5.2 Fonctions

Fonctions de cuisson standard pour les besoins de cuisson typiques, y compris la chaleur de voûte et de sole , le gril , la chaleur tournante  et plus encore. Vous pouvez préparer vos plats de manière traditionnelle. Pour plus d'informations, consultez la description sur l'écran ou consultez l'application.

La liste des fonctions peut varier en fonction de la version du logiciel.

1. Entrez dans le menu et sélectionnez : Fonctions.
2. Sélectionnez le mode de cuisson et réglez les paramètres.
3. Démarrez la cuisson et suivez les instructions qui s'affichent. Vous pouvez brancher la sonde aliment à tout moment avant ou pendant la cuisson (si disponible). Référez-vous au chapitre Utilisation quotidienne, « Sonde aliment ».
4.  - appuyez sur pour adapter les réglages pendant la cuisson.



Haut

Chaleur intense pour un dorage rapide sur le dessus.



Bas

Faire dorer de façon uniforme la base des préparations. Parfait pour les pizzas, les tartes et pour finaliser la cuisson des gâteaux et des quiches. Préchauffez le four et utilisez le niveau de grille le plus bas.



Air chaud

Réglez une température inférieure à celle de Haut & Bas.



Haut & Bas

Pour la cuisine de tous les jours sur un seul niveau. Convient à toutes les préparations, tels que les ragoûts, les pains et les pâtisseries.



Chaleur tournante & haut

Rôtir de gros morceaux de viande et de volaille pour obtenir une texture tendre à l'intérieur et croustillante à l'extérieur.



Chaleur tournante & bas

Cuire de façon uniforme la pâte avec une croûte croustillante. Parfait pour les pizzas, les quiches, les tartes et les tourtes.



Chaleur tournante, haut & bas

Cette fonction est idéale pour les repas préparés.



Steamify

Ajouter la juste dose de vapeur en fonction de la température choisie.



ProSteam

Obtenir une texture tendre et une surface croustillante grâce à la combinaison de vapeur et de chaleur. Convient aux légumes, ragoûts et viandes.



Chaleur Tournante Humide

Obtenez des résultats légers et moelleux lors de la cuisson. Gardez la porte fermée pour retenir l'humidité dans le four.



Fonctions vapeur

Vapeur continue pour une nourriture saine et savoureuse.



Réchauffer

Cette fonction réchauffe doucement les restes avec de la vapeur.



Grill

Griller ou dorer de façon uniforme les légumes ou la viande. Idéal pour griller du pain.



Levée de pâte/pain

Température idéale pour une levée de pâte rapide.



Rafrâchir

Redonner une odeur fraîche et un intérieur moelleux aux pains, viennoiseries et pâtisseries de la veille.



Décongélation

Dégivrage doux pour préparation ultérieure.



Mijoter

Faire mijoter les ingrédients pour obtenir des ragoûts tendres et juteux.

	Rôti Pour que la viande, la volaille ou les légumes soient croustillants à l'extérieur et tendres à l'intérieur.
	Cuisson du pain Utilisez cette fonction pour préparer des pains et petits pains et obtenir un excellent résultat professionnel en matière de croustillant, de couleur et de brillance de la croûte.
	Cuisson basse température La cuisson basse température augmente le temps de cuisson, mais vous permet d'obtenir un meilleur résultat de cuisson. Avant de mettre la viande au four, saisissez-la.
	Stéiliser Mettre des fruits et légumes juteux en conserve à basse température. Placez les pots de conserve résistants à la chaleur sur une plaque de cuisson remplie d'eau.
	Chauffe-plats. Pour préchauffer vos plats avant de servir.
	Maintien au chaud Maintenez vos plats au chaud avant de les servir. Veuillez noter que certains plats peuvent continuer à cuire et sécher tout en restant chauds. Couvrir les plats si nécessaire.
	Déshydrater Faire sécher de façon uniforme les fruits, les herbes et les légumes à basse température. Ouvrez la porte occasionnellement pendant le séchage pour améliorer le résultat du séchage.
	AirFry Plus Combine la vapeur et l'air pour des repas croustillants et juteux.

Durant certains modes de cuisson, l'éclairage peut s'éteindre automatiquement à une température inférieure à 80 °C.

5.3 Fonctions de cuisson à la vapeur

Ces fonctions vous permettent d'utiliser la chaleur et la vapeur pour garder les aliments croustillants et juteux. Utilisez-les pour cuire à la vapeur, mijoter, rendre légèrement croustillant, cuire et rôtir.

Il existe deux façons de préparer les aliments à l'aide des fonctions vapeur : en réglant la température ou le niveau de vapeur.

 **Steamify** /  **Fonctions vapeur** - régler la température. Le niveau de vapeur sera ajusté automatiquement.

 **ProSteam** - régler le niveau de vapeur La température appropriée sera indiquée.

 **AirFry Plus** - Régler le niveau de vapeur. La température appropriée sera indiquée.

1. Accédez au menu et sélectionnez : Fonctions
2. Réglez la fonction de cuisson à la vapeur. L'écran affiche les paramètres disponibles.
3. Réglez la température et le niveau de vapeur, le cas échéant.
4. Appuyez sur: START et suivez les instructions qui s'affichent.
5. Appuyez sur le couvercle du réservoir d'eau pour l'ouvrir.
6. Remplissez le réservoir d'eau avec de l'eau du robinet froide jusqu'à atteindre le niveau maximal (environ 950 ml), jusqu'à ce qu'un signal sonore retentisse ou que l'écran affiche le message. N'utilisez pas d'autres liquides.
Ne remplissez pas le réservoir d'eau au-delà de sa capacité maximale. Il existe un risque de fuite d'eau, de débordement et de dégâts des meubles.
7. Remplacez le réservoir d'eau dans sa position initiale.

De la vapeur apparaît après environ 2 minutes. Une fois la température définie atteinte, un signal sonore retentit.

8. Quand le réservoir d'eau est presque vide, le signal sonore retentit. Remplissez à nouveau le réservoir d'eau.
9. Vidangez le réservoir d'eau.
Reportez-vous à la section Entretien et nettoyage, Vidange du réservoir.
10. Après la cuisson, ouvrez prudemment la porte du four. L'eau résiduelle peut se condenser à l'intérieur du four.
11. Éteignez l'appareil.
12. Lorsque l'appareil est froid, nettoyez l'intérieur du four avec un chiffon doux.

5.4 Plats

La cuisson assistée suggère des réglages pour différents plats, y compris des instructions étape par étape, la température et le temps de cuisson. Vous pouvez modifier les configurations pendant la cuisson et sélectionner votre mode de cuisson préféré, y compris l'utilisation de la sonde alimentaire. La disponibilité de chaque option dépend du plat sélectionné.

1. Accédez au menu et sélectionnez .

2. Choisissez un type de nourriture et un plat, puis suivez les étapes à l'écran.

Lorsque la fonction se termine, vérifiez si les aliments sont prêts. Prolongez le temps de cuisson si nécessaire.

5.5 Options de préchauffage

L'appareil comprend plusieurs options de préchauffage pour garantir des résultats de cuisson optimaux.

- Néant - mode conventionnel de préchauffage de l'appareil. Il est défini par défaut et disponible pour toutes les fonctions de cuisson. La préférence peut être modifiée pour un autre type de préchauffage.
- Intelligent - permet d'optimiser la consommation d'énergie pendant le chauffage du four par rapport à Rapidité.
- Rapidité - réduit la durée de préchauffage. Disponible pour certaines fonctions uniquement.

5.6 Minuteur

1. Choisissez le mode de cuisson et réglez la température.
2. Appuyez sur : Minuteur.
3. Définissez la durée. Vous pouvez sélectionner la Fin de l'action préférée en appuyant sur les symboles.
4. Appuyez sur : OK pour confirmer et revenir à l'écran principal.

Fin de l'action



Son alarme - Régler un décompte. Lorsque le minuteur termine le décompte, le signal sonore retentit.



Son et arrêt du four - Régler un décompte. Lorsque le minuteur termine le décompte, le signal sonore retentit et la cuisson s'arrête.



Message pop up uniquement - lorsque le temps est écoulé, le message apparaît à l'écran.

Le Timer peut être utilisé indépendamment, même lorsque le four ne fonctionne pas.

Certaines fonctions de l'horloge peuvent ne pas être disponibles avec certaines fonctions de cuisson.

Appuyez sur +5 min pour prolonger le temps de cuisson.

Départ différé

Vous pouvez reporter le début et / ou la fin de la cuisson.

1. Choisissez le mode de cuisson et réglez les paramètres.
2. Appuyez sur ***.
3. Appuyez sur : Départ différé.
4. Faites défiler pour définir l'heure de début souhaitée et appuyez sur : OK.
5. Vous pouvez maintenant définir le paramètre souhaité Fin de cuisson ou appuyer sur OK pour ignorer cette étape.
6. Appuyez sur : OK pour revenir à l'écran principal.

Modification des réglages du minuteur

Vous pouvez modifier la durée à tout moment en cours de cuisson.

1. Appuyez sur ^ / Minuteur.
2. Réglez la nouvelle valeur du minuteur. Appuyez sur : OK.

5.7 Mes programmes

Cette fonctionnalité est disponible pour certains modèles uniquement.

Vous pouvez sauvegarder jusqu'à 20 de vos configurations favorites, tels que le mode de cuisson et le plat.

Pour sauvegarder un réglage, sélectionnez l'option favorite et appuyez sur .

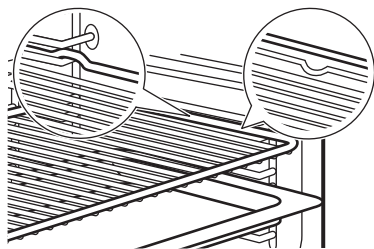
5.8 Accessoires



Accessoires disponibles en fonction du modèle. Scannez le code QR pour vérifier comment utiliser les accessoires fournis avec votre appareil. Vous pouvez commander les accessoires en

option séparément. Pour plus d'informations, veuillez contacter votre revendeur local.

Insérez l'accessoire (grille métallique / plateau) entre les barres de guidage du support de grille. Assurez-vous que la grille touche l'arrière de l'intérieur du four. Une petite encoche en haut renforce la sécurité et empêche la grille de basculer. Le rebord autour de la grille empêche les ustensiles de cuisine de glisser.



Si votre plateau a une pente, positionnez-le vers l'arrière de l'intérieur du four.

Si votre grille métallique comporte un pas, positionnez-le vers l'avant de l'intérieur du four.

S'il y a une inscription sur l'accessoire, assurez-vous qu'il est face à vous.

Si vous utilisez un plateau avec des trous, placez le plateau/la poêle en dessous pour recueillir les liquides égouttants.

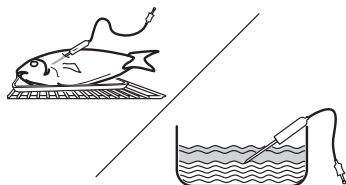
5.9 Sonde de cuisson

Cela mesure la température à l'intérieur des aliments.

Il y a deux températures à régler :

- °C - la température du four. Elle doit être supérieure d'au moins 25°C à la température de la sonde de cuisson.
-  : température de la sonde aliment.

1. Sélectionnez un mode de cuisson dans le menu : Fonctions ou un plat dans le menu : Plats.
2. Réglez la température du four et le temps de cuisson, si nécessaire.
3. Confirmez les configurations et commence à cuisiner.
4. Insérez l'extrémité de la sonde de cuisson dans le centre de la viande ou du poisson, dans sa partie la plus épaisse. Pour les cocottes, placez la pointe de la sonde de cuisson exactement au centre, stabilisée dans un ingrédient solide. Assurez-vous que la pointe ne touche pas le fond du plat de cuisson.



5. Insérez les aliments préparés dans le four.
6. Branchez la sonde de cuisson dans la prise située à l'intérieur de l'appareil. Reportez-vous à Description du produit.

L'affichage indique la température actuelle de la sonde de cuisson.

7. ^ - appuyez pour ajuster les réglages.
8. Sélectionnez la carte Sonde de cuisson pour régler la température à cœur du capteur ou configurez l'option préférée :
 - Son alarme - lorsque les aliments atteignent la température au cœur, le signal sonore retentit.
 - Son et arrêt du four - lorsque les aliments atteignent la température à cœur, le signal sonore retentit et le four se met à l'arrêt.
9. Confirmez les configurations.
10. Dès que les aliments atteignent la température définie, un signal sonore retentit. Vérifiez si les aliments sont prêts. Prolongez le temps de cuisson si nécessaire.
11. STOP : appuyez pour couper le mode de cuisson.
12. Débranchez la sonde alimentaire et sortez le plat de l'appareil.

5.10 Sécurité enfants

Cette fonction permet d'éviter une utilisation involontaire de l'appareil. Elle peut être activée à tout moment.

1. Ouvrez le menu.
2. Sélectionnez : Réglages / Préférences / Sécurité enfants.

Sécurité enfants est activée. Pour permettre l'utilisation de l'appareil, appuyez sur les lettres du code par ordre alphabétique.

6. CONSEILS

6.1 Recommandations de cuisson

Les températures et temps de cuisson se trouvant dans les tableaux ne sont indiqués qu'à titre indicatif. Elles varient selon les recettes, la qualité et la quantité des ingrédients utilisés. Si vous ne trouvez pas les réglages appropriés pour une recette spécifique, cherchez-en une qui s'en rapproche.

Comptez les niveaux de grille à partir du bas du four.

Symboles utilisés dans les tableaux :

	Type d'aliment
	Fonction de cuisson
	Température
	Poids (kg)
	Niveau de la grille
	Heure de cuisson (min)
	Autres informations

6.2 Chaleur Tournante Humide

Pour de meilleurs résultats, suivez les suggestions indiquées dans le tableau ci-dessous.
Utilisez un plateau de cuisson ou un plat à rôti.

	°C		
Petits pains sucrés, 16 morceaux	180	2	25 - 35
Gâteau roulé	180	2	15 - 25
Poisson entier, 0,2 kg	180	3	15 - 25
Cookies, 16 morceaux	180	2	20 - 30
Meringues, 24 morceaux	160	2	25 - 35
Muffins, 12 morceaux	180	2	20 - 30
Petite pâtisserie salée, 20 morceaux	180	2	20 - 30
Biscuits à pâte salée, 20 morceaux	140	2	15 - 25

	°C		
Tartelettes, 8 morceaux	180	2	15 - 25

6.3 Informations pour les laboratoires d'essais

Tests conformes aux normes EN 60350-1. IEC 60350-1.

Utilisez la fonction : ProSteam, niveau : Vapeur intense.

		°C		
Brocolis				
0,3	3	100	8 - 9	1) 2) 3)
max.	3	100	10 - 11	2) 3) 4)
Petits pois, surgelés				
2 x 1,5	2 et 4	100	-	5) 3) 6)

- 1) Utilisez un kit vapeur Gastronorm 2/3 perforé.
- 2) Préchauffez l'appareil jusqu'à ce que la température réglée soit atteinte en utilisant le réglage : Préchauffer / Néant. N'utilisez pas : Préchauffer / Rapidité et Intelligent.
- 3) Placez le plateau de cuisson sur la première étape, avec la pente vers l'arrière de l'intérieur du four.
- 4) Utilisez un récipient perforé conformément à la norme CEI 60350-1.
- 5) Utilisez 2 x 2/3 kit vapeur Gastronorm perforé.
- 6) Faites cuire jusqu'à ce que la température du point le plus froid atteigne 85 °C.

Recettes vapeur supplémentaires

		°C		
Plat combiné vapeur (2 portions)				
 1)	1 et 4	100	40 2)	3) 4) 5)
Pudding au caramel (6 portions)				
 6)	2	90	35 - 45	7)
Crème anglaise aux œufs				
 1)	2	85	35 - 45	8)
Pain Blanc				

		°C		
	2	180	40 - 50	9)
 10)				
Poulet				
 11)	2	200	60 - 70	12) 13)

1) Régler le niveau : Vapeur intense.

2) 40 min pour les pommes de terre; 8 - 10 min pour le saumon; 10 - 12 min pour les brocolis

3) Utilisez un plat vapeur Gastronorm 1/2 (perforé) pour les pommes de terre et les brocolis, et un plat vapeur Gastronorm 1/2 (non perforé) pour le saumon.

4) Placez le saumon au niveau 2, les pommes de terre et les brocolis au niveau 4.

5) Placez les ingrédients dans le four l'un après l'autre au moment approprié, de sorte que tous les composants soient cuits en même temps. Vous pouvez préparer deux portions en même temps.

6) Régler le niveau : Humidité Élevée.

7) Plats ronds en porcelaine sur grille métallique.

8) Utilisez un kit vapeur Gastronorm 1/2 non perforé.

9) Placez le plateau de cuisson avec la pente vers l'arrière de l'intérieur du four.

10) Régler le niveau : Humidité Faible. Utilisez la fonction ProSteam uniquement si la fonction Cuisson du pain n'est pas disponible.

11) Régler le niveau : Humidité Faible.

12) Utilisez Grille métallique.

13) Placez le plateau de cuisson sur la première étape pour recueillir les gouttes de graisse.

6.4 Informations pour les laboratoires d'essais

Tests conformes aux normes EN 60350-1.
IEC 60350-1.

	°C			
Petits gâteaux, 20 par plateau				
	160	25 - 35	3	1)2)
	160	25 - 35	3	1)2)
	150	30 - 40	2 et 4	1)2)3)

	°C			
Génoise allégée				
	160	40 - 55	2	2)4)
	180	25 - 35	1	2)4)
	160	45 - 55	1 et 3	2)5)
Tarte aux pommes				
	160	70 - 90	3	4)6)
	180	80 - 100	3	4)6)
Pain grillé				
	230	1 - 5	4	2)4)7)

1) Placez le plateau de cuisson avec la pente dirigée vers la porte.

2) Préchauffez l'appareil jusqu'à ce que la température réglée soit atteinte en utilisant le réglage : Préchauffer / Néant. N'utilisez pas : Préchauffer / Rapidité et Intelligent.

3) Placez le plat universel au quatrième niveau.

4) Utilisez Grille métallique.

5) Utilisez la grille métallique et le plateau de cuisson ci-dessous. Placez le plateau de cuisson avec la pente dirigée vers la porte.

6) 2 pains moulés placés en diagonale (Ø 20 cm). Le droit doit être positionné plus à l'avant que le gauche.

7) Selon : IEC 60350-1:2016 et IEC 60350-1:2023.

Recettes supplémentaires

		°C		
Meringues				
	3	100	90 - 180	1)2)3)
	3	100	90 - 180	1)2)3)

1) Placez le plateau de cuisson avec la pente dirigée vers la porte.

2) Utilisez un papier cuisson.

3) Préchauffez l'appareil jusqu'à ce que la température réglée soit atteinte en utilisant le réglage : Préchauffer / Néant. N'utilisez pas : Préchauffer / Rapidité et Intelligent.

7. ENTRETIEN ET NETTOYAGE

7.1 Remarques concernant le nettoyage

- Utilisez une solution de nettoyage pour les surfaces métalliques.
- Utilisez un produit de nettoyant pour four pour les taches tenaces.
- Utilisez le détartrant liquide recommandé par le fabricant pour éliminer les résidus de calcaire.
- Ne conservez pas les aliments dans l'appareil pendant plus de 20 minutes.
- Ne lavez pas les accessoires au lave-vaisselle.

7.2 Retrait des supports de grille

1. Assurez-vous que l'appareil est froid.
2. Tirez avec précaution les supports de grille vers le haut et sortez-les du loquet avant.
3. Écartez l'avant du support de grille de la paroi latérale.
4. Sortez les supports de la prise arrière.
5. Remettez les supports de grille à leur position initiale. Répétez les étapes dans l'ordre inverse.

Si les rails télescopiques sont fournis, les goupilles de retenue doivent pointer vers l'avant.

7.3 Programmes de maintenance

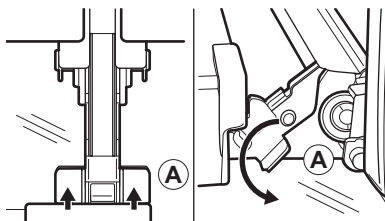
Nettoyage vapeur	Ce programme nettoie l'appareil lorsqu'il est légèrement sale. La vapeur adoucit la graisse ou les résidus, ce qui facilite le nettoyage.
Détartrage	Nettoyage du circuit de génération de la vapeur des résidus calcaires.
Vidange du réservoir	Processus pour éliminer l'eau résiduelle du réservoir d'eau après avoir utilisé les fonctions de vapeur.
Séchage	Processus de séchage de la cavité pour éliminer la condensation qui se forme pendant l'utilisation des fonctions vapeur.
Rinçage	Processus de rinçage et de nettoyage du circuit de générateur vapeur après une utilisation fréquente des fonctions vapeur.

7.4 Retrait et installation de la porte

1. Assurez-vous que l'appareil est froid.

2. Ouvrez entièrement la porte.

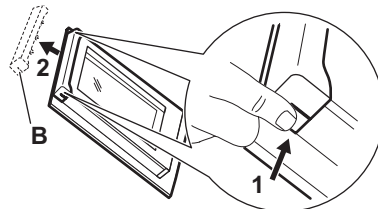
3. Appuyez sur les leviers de serrage **A** sur les deux charnières de porte.



4. Fermez partiellement la porte jusqu'à ce qu'elle s'arrête, puis soulevez-la des charnières. Soyez prudent, la porte est lourde.

5. Posez la porte sur un chiffon doux placé sur une surface stable.

6. Tenez le cache de porte **B** sur le bord supérieur de la porte des deux côtés et poussez vers l'intérieur pour libérer le joint du clip.



7. Retirez le cache de la porte en le tirant vers l'avant.

8. Soulevez chaque panneau de verre par son bord supérieur et retirez-le du guide. Manipulez soigneusement la vitre, en particulier autour des bords du panneau avant. Le verre peut se briser.

9. Nettoyez la vitre à l'eau savonneuse. Essayez soigneusement la vitre. Ne passez pas les panneaux en verre au lave-vaisselle.

Après le nettoyage, effectuez les étapes ci-dessus dans le sens inverse.

Assurez-vous que les panneaux en verre sont insérés dans la bonne position, car la surface de la porte pourrait surchauffer.

7.5 Remplacement de l'ampoule

Débranchez l'appareil du secteur et attendez qu'il soit froid.

Remplacez l'ampoule par une ampoule adéquate résistant à une température de 300 °C.

Lampe supérieure

1. Tournez le couvercle en verre pour le retirer.
2. Retirez l'anneau métallique et nettoyez le couvercle en verre.
3. Remplacez l'ampoule.
4. Fixez l'anneau en métal sur le diffuseur en verre et installez-le.

Lampe latérale

1. Retirez le support de grille gauche pour accéder à la lampe.
2. Utilisez un tournevis Torx 20 pour démonter le diffuseur.
3. Nettoyez le couvercle en verre.
4. Remplacez l'ampoule.
5. Installez le cadre métallique et le joint d'étanchéité. Serrez les vis.
6. Installez le support de grille gauche.

8. DÉPANNAGE

Si vous ne trouvez pas de solution au problème, veuillez contacter votre revendeur ou un service après-vente agréé. Les détails de service figurent sur la plaque signalétique située sur le cadre avant. Elle est visible lorsque vous ouvrez la porte. Ne retirez pas la plaque signalétique.

Si l'affichage indique un code d'erreur qui n'est pas indiqué ci-dessous, désactivez et réenclenchez le fusible de l'habitation pour redémarrer l'appareil. Si le code d'erreur réapparaît, contactez un service après-vente agréé.

Vous ne pouvez pas activer ou utiliser l'appareil. - L'appareil n'est pas branché à une source d'alimentation électrique ou le branchement est incorrect.

L'appareil ne chauffe pas.

- L'horloge n'est pas réglée.
- Verrouillage des touches est activée.
- L'arrêt automatique est activé.
- Sécurité enfants est activée.
- Le mode démo est activé - code de désactivation : 2468.

Le voyant ne fonctionne pas. - L'ampoule est grillée. Remplacez l'éclairage.

L'éclairage est éteint. - Chaleur Tournante Humide - est activée.

① Une coupure de courant arrête toujours la procédure de nettoyage. Répétez le nettoyage s'il est interrompu par une coupure de courant.

Problème avec le signal du réseau sans fil. - Vérifiez que votre appareil mobile est bien connecté au réseau sans fil. Vérifiez vo-

tre réseau Wi-Fi et votre routeur. Redémarrez le routeur.

Nouveau routeur installé ou configuration du routeur modifiée. - Configurez à nouveau l'appareil et l'appareil mobile.

Le signal du réseau sans fil est faible. - Déplacez le routeur aussi près que possible de l'appareil.

Le signal sans fil est perturbé par un four à micro-ondes qui se trouve près de l'appareil. - Éteignez le four à micro-ondes. Évitez d'utiliser simultanément le four à micro-ondes et la télécommande de l'appareil. Les micro-ondes perturbent les signaux Wi-Fi.

F102 - la porte n'est pas complètement fermée ou le verrouillage de la porte est cassé. Refermez la porte. Mettez à l'arrêt puis en fonctionnement l'appareil.

F111 - la Sonde de cuisson n'est pas correctement insérée dans la prise. Enfoncez bien la Sonde de cuisson dans la prise.

F240, F439 - les champs tactiles de l'affichage ne fonctionnent pas correctement. Nettoyez la surface de l'affichage. Vérifiez que les champs tactiles sont propres.

F601 - il y a un problème au niveau du signal Wi-Fi. Vérifiez votre connexion réseau. Reportez-vous à la section Avant la première utilisation, Connexion sans fil.

F604 - la première connexion au Wi-Fi a échoué. Mettez à l'arrêt et de nouveau en fonctionnement l'appareil, puis réessayez. Reportez-vous à la section Avant la première utilisation, Connexion sans fil.

F908 - le système de l'appareil ne peut pas se connecter au bandeau de commande. Mettez à l'arrêt puis en fonctionnement l'appareil.

F602, F603 - le Wi-Fi n'est pas disponible. ¹⁾ Mettez à l'arrêt puis en fonctionnement l'appareil.

9. EFFICACITÉ ÉNERGÉTIQUE

9.1 Fiche d'informations produit et informations produit conformément aux réglementations (UE) N° 65/2014 et (UE) N° 66/2014

Nom du fournisseur	Electrolux	
Identification du modèle	EOB9S3XH 944032165 KOBAS3XH 944032168	
Indice d'efficacité énergétique	61.9	
Classe d'efficacité énergétique	A++	
Consommation d'énergie avec charge standard, en mode conventionnel	1.09 kWh/cycle	
Consommation d'énergie avec charge standard, en mode chaleur tournante	0.52 kWh/cycle	
Nombre de cavités	1	
Source de chaleur	Électricité	
Volume	70 l	
Type de four	Four encastrable	
Masse	EOB9S3XH	36.0 kg
	KOBAS3XH	36.0 kg

Appareil testé conformément aux normes : EN CEI 60350-1.

9.2 Exigences en matière d'information conformément au règlement (UE) n° 2023/826

Consommation d'énergie en mode veille	0,8 W
Consommation d'énergie en mode « veille » en réseau	2,0 W
Temps maximum requis pour que l'équipement atteigne automatiquement le mode basse puissance applicable	20 min

Appareil testé conformément aux normes : EN 50564, EN 63474.

Pour savoir comment activer et désactiver la connexion réseau sans fil, reportez-vous à Avant la première utilisation.

9.3 Conseils d'optimisation

- Gardez la porte fermée pendant la cuisson et évitez de l'ouvrir souvent.
- Nettoyez régulièrement le joint de porte et assurez-vous qu'il est bien en place.
- Utilisez des plats en métal ou foncés, non réfléchissants.
- Sautez l'étape de préchauffage sauf si nécessaire.
- Minimisez les pauses entre la cuisson de plusieurs plats.
- Si possible, utilisez les fonctions de cuisson avec la ventilation (uniquement sur certains modèles).
- Utilisez la chaleur résiduelle pour maintenir les aliments au chaud. Réduisez la température de l'appareil au minimum 3 - 10 min avant la fin de la cuisson.
- Éteignez la lampe pendant la cuisson, sauf si elle est nécessaire.
- Chaleur Tournante Humide (uniquement sur certains modèles) - Cette fonction était utilisée pour se conformer à la classe d'efficacité énergétique et aux exigences Ecodesign (selon les normes EU 65/2014 et EU 66/2014). Tests conformes aux normes : IEC/EN 60350-1. La porte du four doit être fermée pendant la cuisson pour que la fonction ne soit pas interrompue et que le four fonctionne dans des conditions optimales. Lorsque vous utilisez cette fonction, l'éclairage s'éteint automatiquement. Sur certains modèles, cela prend 30 sec.
- Lorsque cela est possible, désactivez le Wi-Fi. Reportez-vous à Avant la première utilisation.
- Arrêt automatique - Pour des raisons de sécurité, si le mode de cuisson est actif et qu'aucun réglage n'est modifié, l'appareil se met à l'arrêt automatiquement au bout d'un certain temps. Pour activer une fonction de cuisson plus longtemps, réglez le temps de cuisson.
 - 12,5 h : 30-115 °C

¹⁾ Si l'une de ces erreurs se produit, les autres fonctions de l'appareil continuent à fonctionner normalement.

- 8,5 h : 120-195 °C
- 5,5 h : 200-245 °C

- 3 h : maximum 250 °C

10. CONSIDÉRATIONS ENVIRONNEMENTALES

Recyclez les matériaux portant le symbole . Placez l'emballage dans les conteneurs appropriés pour le recycler. Contribuez à la protection de l'environnement et de la santé humaine en recyclant les déchets des appa-

reils électriques et électroniques. Ne jetez pas les appareils marqués du symbole  avec les déchets ménagers. Rapportez ce produit à votre centre de recyclage local ou renseignez-vous auprès de votre mairie.

FR Concerne la France uniquement :



Points de collecte sur www.quefairedemesdechets.fr
Privilégiez la réparation ou le don de votre appareil !

